

2. August 2010

Grießbrötchen nach Dan Leopard

Ulrike von Küchenlatein hat vor ein paar Tagen ein verlockendes Rezept von Dan Leopard gebloggt. Weil ich sowieso noch auf der Suche nach einem Rezept zum Nachbacken war, habe ich die Gelegenheit beim Schopfe gepackt und mich an die Arbeit gemacht. Herausgekommen sind fluffig-knusprige Brötchen mit einem milden, schwach süßlichen Geschmack. Wieder ein Rezept, das weit oben auf meiner Favoritenliste landet.

Ich habe allerdings eine Änderung eingebaut: Sauerteig. Zwar habe ich keinen geschmacklichen Vergleich zum Original, aber geschadet hat es den Brötchen keinesfalls. Vom Aussehen her können Sie mit Ulrikes mithalten (offen gesagt, Dan Leopards Brötchen sehen nicht so einladend aus wie ihre ;-)). Obwohl die Grießbrötchen ihre eigentliche Bestimmung in der Nähe eines Grills finden sollen, können sie auch ganz hervorragend für andere kulinarische Ereignisse verwendet werden. Lauwarm mit Butter zum Beispiel.

Sauerteig

- 100 g Weizenmehl 1050
- 50 g Roggenmehl 1150
- 15 g Anstellgut
- 150 g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- 75 g Hartweizengrieß
- 150 g Wasser (kochend)
- 25 g Butter
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel Naturjoghurt
- 10 g Salz
- 5 g Frischhefe
- 300 g Weizenmehl 550
- 50 g Wasser

Die Sauerteigzutaten mischen und 12-16 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Für den Hauptteig den Grieß mit kochendem Wasser klumpenfrei verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Mit einer Gabel Butter, Honig, Joghurt und Salz untermischen, anschließend Wasser und Sauerteig sowie Hefe und Mehl einkneten.

10 Minuten Teigruhe.

Dann dreimal alle 10 Minuten 10 Sekunden lang durchkneten.

Nach dieser Prozedur muss der Teig 1 Stunde lang gehen.

Dann auf 25×30 cm Fläche ausrollen und 20 Minuten ruhen lassen.

8 rechteckige Teiglinge schneiden, auf ein Blech legen und 45 Minuten gehen lassen.

Mit Wasser bestreichen und mit Grieß bestreuen.

Bei Bedarf ein Muster in die Teiglinge drücken.

Nach 20 Minuten bei 250°C im Backofen sind die Brötchen fertig.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 4 Stunden

